

## Tuna loin segar—Bagian 2: Persyaratan bahan baku





## Daftar isi

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Daftar isi.....              | i  |
| Prakata .....                | ii |
| 1 Ruang lingkup.....         | 1  |
| 2 Istilah dan definisi ..... | 1  |
| 3 Jenis .....                | 1  |
| 4 Bentuk .....               | 1  |
| 5 Asal .....                 | 1  |
| 6 Mutu .....                 | 1  |
| 7 Penyimpanan .....          | 1  |





## Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas tuna loin segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan. Standar ini dirumuskan melalui rapat teknis dan disepakati dalam rapat konsensus pada tanggal 21 Desember 2006 di Bogor serta dihadiri oleh anggota panitia teknis, wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No 7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No 31 tahun 2004 tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001, Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
5. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 722/Menkes/Per/IX/1988, tentang Bahan Tambahan Makanan.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
7. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 16 Juli 2007 sampai dengan 16 Oktober 2007 dan pemungutan suara pada tanggal 21 Oktober 2008 sampai dengan 21 Januari 2009 dengan hasil akhir RASNI.



## Tuna loin segar–Bagian 2: Persyaratan bahan baku

### 1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan persyaratan bahan baku tuna loin segar.

### 2 Istilah dan definisi

#### 2.1

**bahan baku tuna loin segar**

ikan tuna segar dan beku

### 3 Jenis

Bahan baku yang digunakan

- Tuna Madidihang (*Yellowfin Tuna/Thunnus albacores*);
- Tuna Mata besar (*Bigeye Tuna/Thunnus obesus*);
- Tuna Sirip biru (*Bluefin Tuna/Thunnus thynnus* dan *Thunnus maccoyii*);
- Tuna Albakora (*Albacore / Thunnus alalunga*).

### 4 Bentuk

Bahan baku berupa ikan tuna segar atau beku yang sudah atau belum disiangi.

### 5 Asal

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

### 6 Mutu

**6.1** Bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

**6.2** Secara sensori bahan baku mempunyai karakteristik kesegaran seperti berikut:

- Kenampakan : mata cerah, cemerlang.
- Bau : segar.
- Tekstur : elastis, padat dan kompak.

### 7 Penyimpanan

Bahan baku disimpan dalam wadah yang baik dengan menggunakan es dengan suhu pusat bahan baku 4,4 °C atau lebih rendah untuk bahan baku segar dan -18 °C untuk bahan baku beku, secara saniter dan higienis.









**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)